

User Manual **4-Slice Toaster Oven**

Manual de Instrucciones **Horno Tostador de 4 Rebanadas**

Manuel d'Instructions **Grille-Pain Four de 4 Tranches**

MODEL/MODÈLE MODELO 6235

Visit us at www.oster.com

P.N. 111336

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Lors de l'utilisation d'un appareil électroménager, prenez toujours les précautions de base, ainsi que celles qui suivent :

LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER

- Ne touchez pas les surfaces chaudes. Portez toujours des gants de cuisine lorsque vous maniez un appareil chaud. Laissez les pièces métalliques de l'appareil refroidir avant le nettoyage. Laissez le grille-pain four refroidir complètement avant d'assembler ou de retirer des éléments. Saisissez le grille-pain four toujours par les poignées lorsque vous devez le déplacer.
- Lors des périodes de non-utilisation et avant le nettoyage du grille-pain four, débranchez le cordon de la prise murale. **REMARQUE :** Assurez-vous bien de couper le courant du grille-pain four avant de le débrancher.
- Pour vous protéger contre les risques d'électrocution, n'immergez pas le cordon, ni la fiche ni le grille-pain four dans de l'eau ou dans tout autre liquide.
- Une surveillance étroite est toujours nécessaire lorsque le grille-pain four ou tout autre appareil électroménager sont utilisé à proximité d'enfants. Cet appareil n'est pas prévu pour un usage par des enfants.
- N'utilisez jamais un appareil électrique s'il présente une défectuosité (cordon ou fiche abîmés), s'il ne fonctionne pas correctement ou s'il a été endommagé de quelque manière que ce soit.
- N'utilisez jamais de pièces de rechange non recommandées par le fabricant, car elles pourraient causer des incendies, des décharges électriques ou des blessures corporelles.
- N'utilisez jamais le grille-pain four en plein air ou à des fins commerciales ; cet appareil est destiné à un usage ménager uniquement.
- N'utilisez jamais cet appareil pour un usage autre que celui pour lequel il a été conçu.
- Ne laissez pas le cordon pendre du bord de la table ou du comptoir. Ne le laissez pas entrer en contact avec des surfaces chaudes.
- Ne posez pas le grille-pain four près d'un brûleur à gaz ou électrique. Ne le placez jamais dans un four réchauffé.
- Faites preuve d'extrême prudence si vous utilisez des contenants fabriqués de matériaux autres que le métal ou le verre.

- Il y a risque d’incendie lorsque le grille-pain four est recouvert de matériaux inflammables (rideaux, les draperies, les revêtements muraux) ou lorsqu’il est mis sous tension et entre en contact avec ceux-ci. Ne placez pas d’articles sur l’appareil lorsqu’il est en fonctionnement.
- Ne rangez rien d’autre que les accessoires recommandés par le fabricant dans le grille-pain four lorsque ce dernier n’est pas en utilisation.
- Ne placez pas à l’intérieur du grille-pain four d’objets inflammables *(papier, cartons, plastique)* ni tout autre objet qui pourraient fondre et s’enflammer.
- Ne recouvrez pas le four d’une feuille d’aluminium, car cela présente des risques de surchauffe.
- Ne mettez pas d’aliments de grande dimension ni d’ustensiles en métal dans le grille-pain four, car cela pourrait provoquer un incendie ou des décharges électriques.
- N’utilisez jamais de tampons à récurer en métal. Des morceaux pourraient s’en détacher et entrer en contact avec des pièces électriques de l’appareil, ce qui présente un risque d’électrocution.
- Lors du rôtissage, faites preuve d’extrême prudence lorsque vous retirez la plaque ou éliminez la graisse chaude.
- Mettez le grille-pain four hors tension et remettez toutes les commandes à la position « ARRÊT » (Off).
- Pour assurer une circulation d’air adéquate lors du fonctionnement du four, laissez un espace libre d’au moins 10 centimètres (4 pouces) tout autour de l’appareil.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Cet Appareil a Été Conçu pour un Usage Ménager Uniquement

POUR LES PRODUITS ACHETÉS AU CANADA ET AUX ÉTATS-UNIS

Pour réduire le risque d’électrocution, cet appareil est doté d’une fiche polarisée *(une des deux lames est plus large que l’autre)*. Cette fiche s’introduit dans une prise polarisée dans un sens seulement. Si vous ne pouvez pas l’introduire complètement, vous devez la retourner et l’entrer dans l’autre sens. Si vous ne pouvez toujours pas l’introduire à fond dans la prise de courant, communiquez avec un électricien qualifié. Ne modifiez d’aucune façon la fiche.

Bienvenue

Félicitations pour votre achat d'un Grille-Pain Four de 4 Tranches OSTER® ! Pour en savoir plus sur les produits OSTER® et les recettes, veuillez visiter notre site web à www.oster.com.

À Propos de Votre Grille-Pain Four

1. Une grille amovible/réversible
2. Minuteur de 60 minutes avec Arrêt Automatique
3. Cadran du Régulateur de Température
4. Sélecteur du Degré de Grillage
5. Manette de Grillage
6. Témoin de Mise Sous Tension
7. Plateau à Miettes Amovible
8. Revêtement Intérieur Anti-Adhésif
9. Plat à Four et Plaque Lèchefrite
10. Hublot
11. Crochet de Support d'Auto-Adavance
12. Cordon d'Alimentation *(Range-Cordon Non Illustré)*

Les Composantes du Grille-Pain Four et Leurs Avantages

1. **Une grille amovible/réversible à Coulisse Automatique –** Sert à préparer une grande diversité d'aliments.
2. **Minuteur de 60 minutes –** Peut être réglé sur un délai de cuisson maximal de 60 minutes ; éteint le four automatiquement une fois le délai de cuisson écoulé.

   REMARQUE : Pour commencer à réchauffer le four, le minuteur doit être réglé sur un délai de cuisson allant de 1 minute jusqu'à un maximum de 60 minutes.
3. **Régulateur de température –** Régule la température lors de la cuisson, le grillage ou le rôtissage.
4. **Sélecteur du Degré de Grillage –** Permet de sélectionner le degré du dorage en tournant le cadran dans le sens des aiguilles d'une montre.
5. **Manette de grillage –** Réglez la manette sur le mode Grille-pain pour démarrer le cylce de grillage. Le four s'éteindra automatiquement une fois le grillage terminé.
6. **Témoin de mise sous tension –** Indique que le four est branché, mis en marche et en train de réchauffer. Lors de la cuisson, le témoin lumineux change légèrement son intensité de faible à fort en fonction du thermostat. Il demeure allumé en mode rôtissage, cuisson et grillage.

7. **Plateau à miettes amovible –** Peut être entièrement extrait pour l'élimination des miettes et le nettoyage facile du plateau.
8. **Revêtement intérieur anti-adhésif –** Assure un nettoyage facile en tout temps.
9. **Plat à four et plaque lèchefrite –** S'utilisent pour la cuisson et le rôtissage de tous genres d'aliments.
10. **Hublot –** Permet d'observer la progression de la cuisson.
11. **Crochet de support d'auto-adavance –** Le crochet de support tire automatiquement le support légèrement tout en ouvrant la porte du grille-pain four pour le déplacement facile et sûr des aliments.
12. **Cordon d'alimentation –** *(pourvu d'un range-cordon)*.

Préparation du Grille-Pain Four

Lors de la première utilisation de votre grille-pain four, veuillez observer les consignes suivantes :

- Retirez les vignettes de la surface de l'appareil.
- Ouvrez le hublot et retirez du four tous les imprimés, comme le guide d'utilisation ou la fiche technique.
- Nettoyez les grilles, la plaque et le plat à four à l'aide de l'eau chaude, d'une petite quantité de détergent liquide à vaisselle et d'une éponge ou d'un tampon nettoyeur non abrasif. **Ne plongez pas le corps du grille-pain four dans l'eau.**
- Séchez soigneusement l'appareil avant de l'utiliser.
- Choisissez un emplacement sécuritaire pour votre grille-pain four. Placez-le sur un comptoir bien dégagé, permettant le branchement facile du cordon sur la prise murale.
- Fixez la grille inférieure sur les crochets de la porte en verre pour que la grille suive le mouvement de la porte.
- Insérez la fiche du cordon du grille-pain four dans une prise murale.

Utilisation du Grille-Pain Four Pour la Première Fois

Minuteur de 60 Minutes

IMPORTANT : Pour faire réchauffer le four, vous devez régler le minuteur sur le délai de cuisson voulu lorsque vous utilisez le régulateur de température. Il n'est pas nécessaire de démarrer le minuteur lorsque vous actionnez la manette de grillage.

1. Tournez le cadran du régulateur de température sur la température désirée pour la décongélation, la cuisson ou le rôtissage de vos aliments.
2. Tournez le cadran du minuteur sur le délai de cuisson approprié allant de 1 minute jusqu'à un maximum de 60 minutes. Une sonnerie se fait entendre une fois le délai écoulé. Le four arrête le cycle chauffage dès que le minuteur atteint la position ARRÊT (off).

3. Une fois les aliments cuits, mettez le régulateur de température sur la position ARRÊT (off).

AVERTISSEMENT : Lorsque le grille-pain four est en fonctionnement (il est alors très chaud) ou après que vous l'avez utilisé (il refroidit alors), assurez-vous qu'il y a un écart d'au moins quatre pouces entre le mur ou toute autre paroi, y compris le cordon. Vérifiez que le cordon ne touche pas le panneau arrière du four.

Grillage/Dorage

1. Sélectionnez l'emplacement désiré de la grille. N'oubliez pas de retirer d'abord de plat à four et la plaque lèchefrite.

2. Mettez la manette de grillage en position de grillage.

3. Sélectionnez le degré de dorage souhaité en tournant le sélecteur de grillage sur l'intensité voulue, soit de 1 (clair) à 7 (foncé).

REMARQUE : Divers types de pain nécessitent différents réglages. Grillez les gaufres et les pains légers à faible température. Les pains bruns, les muffins et les muffins anglais exigent une température plus élevée. Votre sélection dépendra du degré d'humidité du pain, de l'épaisseur des tranches, du degré de dorage préféré et de l'état du pain (frais ou congelés).

4. Placez les tranches du pain ou les autres aliments sur la grille amovible. Assurez-vous que la grille est à l'envers ; sinon, vous risquez de brûler le pain. Fermez la porte, sélectionnez le degré de dorage souhaité et poussez la manette de grillage vers le bas jusqu'à ce qu'elle se bloque. Le témoin lumineux doit s'allumer. La manette ne demeure pas en place si le grille-pain four n'est pas branché.

REMARQUE : Pendant le cycle de grillage, maintenez le minuteur et le régulateur de température sur leurs positions respectives d'arrêt (off et zéro).

5. Une fois le cycle de grillage terminé, le grille-pain four s'arrête automatiquement et la manette retrouve sa position initiale.

REMARQUE : Utilisez toujours le plat à four pour fondre, dorer ou rôtir les aliments.

REMARQUE : Pendant ce cycle, tant les éléments de chauffage supérieurs que les éléments de chauffage inférieurs sont mis sous tension. Pour obtenir de meilleurs résultats, mettez la grille en position surélevée.

Décongélation

1. Avant de décongeler les aliments, retirez-en l'emballage en plastique ou en papier et enveloppez-les dans une feuille d'aluminium. Ne les préchauffez pas.

2. Tournez le régulateur de température sur la repère de 90°C (200°F).

3. Pour décongeler les tranches de viande ou de poisson d'une épaisseur de 1,3 cm (1/2 po) ou plus, réglez le minuteur sur un délai de 15 à 20 minutes pour chaque côté des tranches. Veillez à toujours faire cuire les aliments immédiatement après leur décongélation.

4. Une fois la cuisson terminée, mettez le régulateur de température sur la position ARRÊT (off).

REMARQUE : Pendant ce cycle, tant les éléments de chauffage supérieurs que les éléments de chauffage inférieurs sont mis sous tension.

Cuisson

1. Posez les aliments sur la plaque lèchefrite dans le plat à four et placez celui-ci sur la grille amovible. Ensuite, fermez la porte.
2. Tournez le régulateur de température dans le sens des aiguilles d'une montre pour sélectionner la température désirée. Préchauffez toujours le four pendant 5 minutes.
3. Réglez le minuteur de 60 minutes sur le délai de cuisson approprié.
   - **a.** Pour la cuisson des aliments, tournez le cadran du minuteur dans le sens des aiguilles d'une montre *(délai maximal allant jusqu'à 60 minutes)*. Une fois la cuisson terminée, le cycle de cuisson s'arrête AUTOMATIQUEMENT et la sonnerie se déclenche.
   - **b.** Pour prolonger le délai de cuisson tournez le cadran du minuteur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, jusqu'à la position « Stay On » *(prolonger la cuisson)*. Le four continue la cuisson jusqu'à ce que le cadran du minuteur soit manuellement réglé sur la position Arrêt (off). C'est alors que la sonnerie se déclenche.
4. Une fois les aliments cuits à point, mettez le régulateur de température sur la position ARRÊT (off).

   REMARQUE : Pendant ce cycle, tant les éléments de chauffage supérieurs que les éléments de chauffage inférieurs sont mis sous tension.

   REMARQUE : Pendant le traitement au four, le support doit être à l'envers ou aliments brûleront.

   REMARQUE : N'enveloppez pas la casserole avec du papier d'aluminium

Rôtissage

1. Utilisez toujours le plat à four et la plaque lèchefrite en même temps. Posez les aliments sur le plat à four et la plaque lèchefrite et placez le plat sur la grille amovible dans le four. Ensuite, fermez la porte.
2. Mettez le régulateur de température sur la position « Broil » (rotissage). Ouvrez la porte et enclenchez-la à la première encoche.
3. Réglez le cadran du minuteur sur le délai de rôtissage désiré.
   - **a.** Pour le rôtissage des aliments, tournez le cadran du minuteur dans le sens des aiguilles d'une montre *(délai maximal allant jusqu'à 60 minutes)*. Une fois le rôtissage terminé, le cycle de cuisson sur le gril s'arrête AUTOMATIQUEMENT et la sonnerie se déclenche.

     REMARQUE : Pendant le cycle de rôtissage, seuls les éléments de chauffage supérieurs sont mis sous tension.
   - **b.** Pour prolonger le délai de rôtissage, tournez le cadran du minuteur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, jusqu'à la position « Stay On » (prolonger le rôtissage). Le four continue le rôtissage jusqu'à ce que le cadran du minuteur soit manuellement réglé sur la position Arrêt (off). C'est alors que la sonnerie se déclenche.

   REMARQUE : Ne recouvrez pas la plaque lèche-frite d'une feuille d'aluminium, car cela empêche l'écoulement des gras et des jus dans le plat à four.

Position des Grilles

- Pour effectuer la cuisson d'une large variété d'aliments, le four est équipé d'une grille amovible/réversible.
- Avant de retirer la grille, laissez l'appareil refroidir.
- Pour retirer la grille, ouvrez la porte du four et tirez la grille vers l'avant. La grille glissera sur les guide-grille du four.
- La position de la grille dépend de la taille de l'aliment et du degré de dorage désiré.
- La grille ne coulissera pas automatiquement vers l'avant si elle n'est pas fixée sur les crochets de la porte de verre.

Nettoyage du Grille-Pain Four

Avant de nettoyer votre grille-pain four OSTER®, débranchez-le et laissez-le refroidir. Une fois refroidi, essuyez le grille-pain four à l'aide d'un chiffon humide. **NE PLONGEZ JAMAIS L'APPAREIL DANS L'EAU !** Utilisez uniquement de l'eau et un savon doux. Les nettoyants abrasifs, les brosses d'astiquage et les nettoyants concentrés à base de produits chimiques égratignent le revêtement anti-adhésif de votre grille-pain four. Videz régulièrement le plateau à miettes pour éviter l'accumulation des miettes.

Rangement et Entretien du Grille-Pain Four

Laissez l'appareil refroidir complètement avant de l'entreposer. Pour l'entreposage à long terme, assurez-vous que le grille-pain four est propre et exempt de toute particule d'aliment. Rangez-le dans un endroit sec, comme sur table, un comptoir ou la tablette d'une armoire. Enroulez le cordon électrique autour des supports prévus à cet effet. Outre le nettoyage recommandé, aucun autre entretien supplémentaire n'est requis.

Guarantie Limitée de 1 An

Sunbeam Products, Inc., ou au Canada, Sunbeam Corporation (Canada) Limited (collectivement « Sunbeam ») garantit que pendant une période de un an à partir de la date d'achat, ce produit sera exempt de défauts de matériaux et de main d'œuvre. Sunbeam, selon son choix, réparera ou remplacera ce produit ou tout composant du produit étant trouvé défectueux durant la période de couverture de la garantie. Le remplacement sera réalisé au moyen d'un produit ou composant neuf ou reconstruit. Si le produit n'est plus disponible, un produit d'une valeur similaire ou supérieure fera lieu de replacement. Ceci est votre garantie exclusive.

Cette garantie est valide pour l'acheteur au détail d'origine à partir de la date d'achat au détail initiale et n'est pas transférable. Gardez le reçu de vente d'origine. Une preuve d'achat est requise pour obtenir l'application de la garantie. Les concessionnaires, les centres de réparation Sunbeam ou les magasins au détail vendant des produits Sunbeam n'ont pas le droit d'altérer, modifier ou de quelconque façon changer les termes et conditions de cette garantie.

Cette garantie ne couvre pas l'usure normale des pièces ni les dégâts provenant d'un des suivants: mauvaise ou négligente utilisation du produit, emploi sur un mauvais courant ou une mauvaise tension, utilisation contraire aux instructions de fonctionnement, démontage, réparation ou modification par quiconque autre que Sunbeam ou un centre de réparation Sunbeam agréé. De plus, la garantie ne couvre pas les cas de force majeure, tels qu'incendies, inondations, ouragans et tornades.

Quelles Sont les Limites de Responsabilité de Sunbeam ?

Sunbeam ne sera pas responsable des dégâts secondaires ou conséquents causés par la rupture de toute garantie ou condition exprimée, tacite ou statutaire.

Dans la mesure des lois applicables, toute garantie ou condition tacite d'aptitude à être vendu ou utilisé dans un but particulier est limitée en durée à la durée de la garantie ci-dessus.

Sunbeam rejette toute autre garantie, condition ou représentation exprimée, tacite, statutaire ou autre.

Sunbeam ne sera pas responsable des dégâts, quel qu'en soit la sorte, résultant de l'achat, de l'utilisation, de l'abus du ou de l'incapacité à utiliser le produit y compris les dégâts secondaires, spéciaux, conséquents ou similaires ; ni des pertes de revenus ; ni de toute rupture de contrat, fondamentale ou autre ; ni de toute plainte amenée contre l'acheteur par toute autre partie.

Quelques provinces, états ou juridictions ne permettent pas l'exclusion ou la limitation des dégâts secondaires ou conséquents ni les limitations sur la durée de garantie tacite, donc il se peut que les limitations ou exclusions ci-dessus ne s'appliquent pas à vous.

Cette garantie vous donne des droits légaux précis et il se peut que vous ayez aussi d'autres droits qui varient d'une province, d'un état ou d'une juridiction à l'autre.

Comment Obtenir une Réparation Sous Garantie ?

Aux U.S.A. –

Pour toute question au sujet de cette garantie ou si vous désirez obtenir une réparation sous garantie, veuillez appeler le 1.800.334.0759 et l'adresse d'un centre de réparation convenable vous sera fournie.

Au Canada –

Pour toute question au sujet de cette garantie ou si vous désirez obtenir une réparation sous garantie, veuillez appeler le 1.800.667.8623 et l'adresse d'un centre de réparation convenable vous sera fournie.

Aux U.S.A., cette garantie est offerte par Sunbeam Products, Inc., située à Boca Raton, Florida 33431. Au Canada, cette garantie est offerte par Sunbeam Corporation (Canada) Limited, située à 5975 Falbourne Street, Mississauga, Ontario L5R 3V8.

VEUILLEZ NE PAS RENVOYER CE PRODUIT À L'UNE DE CES ADRESSES NI AU LIEU D'ACHAT.



For product questions contact:
Sunbeam Consumer Service

USA : 1.800.334.0759
Canada : 1.800.667.8623
www.oster.com

Distributed by Sunbeam Products, Inc., Boca Raton, FL 33431

Pour les questions de produit:
Sunbeam Consumer Service

États-Unis : 1.800.334.0759
Canada : 1.800.667.8623
www.oster.com

Distribué par Sunbeam Products, Inc., Boca Raton, Florida 33431

Para preguntas sobre los productos llame:
Sunbeam Consumer Service

EE.UU. : 1.800.334.0759
Canadá : 1.800.667.8623
www.oster.com

Distribuido por Sunbeam Products, Inc., Boca Raton, FL 33431

Printed in China Imprimé en Chine Impreso en China